

# PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : **08-256728**

(43)Date of publication of application : **08.10.1996**

---

(51)Int.Cl. **A23L 1/24**  
**A23L 1/214**

---

(21)Application number : **06-059879** (71)Applicant : **SAKURABA SHOICHIRO**  
**KANESHO KK**

(22)Date of filing : **04.03.1994** (72)Inventor : **SAKURABA SHOICHIRO**  
**KUSHIBIKI TOSHISADA**

---

## (54) PRODUCTION OF YAM DRESSING

(57)Abstract:

PURPOSE: To provide a method for producing a yam dressing not discolored or deteriorated over a long period.

CONSTITUTION: The characteristic of a method for producing a yam dressing comprises adding an acidic seasoning to dried or raw yam (*Dioscorea japonica* Thumb) and subsequently grinding the mixture in a rice gruel-like state. A method for producing a yam dressing comprises adding an acidic seasoning and salt to the dried or raw yam and subsequently grinding the mixture in a rice gruel-like state. And, a method for producing a yam dressing comprises adding an acidic seasoning or both the acidic seasoning and salt to the mixture of the dried or raw yam with dried or raw apple and subsequently grinding the mixture in a rice gruel-like state.

---

## LEGAL STATUS

[Date of request for examination] 04.03.1994

[Date of sending the examiner's decision of rejection] 13.05.1997

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

*granted*

Copyright (C); 1998,2000 Japanese Patent Office

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平8-256728

(43)公開日 平成8年(1996)10月8日

(51)Int.Cl. <sup>6</sup>	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L	1/24		A 2 3 L	A
	1/214		1/214	

審査請求 有 請求項の数3 F D (全 3 頁)

(21)出願番号 特願平6-59879

(22)出願日 平成6年(1994)3月4日

(71)出願人 594054678

桜庭 正一郎

青森県南津軽郡碓ケ関村大字碓ケ関字湯向  
川添5-1

(71)出願人 593129076

カネショウ株式会社

青森県弘前市大字蔵主町15-23

(72)発明者 桜庭 正一郎

青森県南津軽郡碓ケ関村大字碓ケ関字湯向  
川添5-1

(72)発明者 櫛引 利貞

青森県弘前市小人町79

(74)代理人 弁理士 渡邊 勇 (外1名)

(54)【発明の名称】 ヤマイモドレッシングの製造法

(57)【要約】

【目的】 本発明は、長期間に亘って変色及び変質しないヤマイモドレッシングの製造法を提供せんとするものである。

【構成】 乾燥又は生のヤマイモ (*Dioscorea japonica* Thunb) に酸性調味料を添加した後、粥状に粉碎することを特徴とするヤマイモドレッシングの製造法、乾燥又は生のヤマイモに酸性調味料と食塩を添加した後、粥状に粉碎することを特徴とするヤマイモドレッシングの製造法、及び乾燥又は生のヤマイモと乾燥又は生の林檎との混合物に、酸性調味料を添加するか、又は酸性調味料と食塩を添加した後、粥状に粉碎することを特徴とするヤマイモドレッシングの製造法。

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 乾燥又は生のヤマイモ (*Dioscorea japonica* Thunb) に酸性調味料を添加した後、粥状に粉碎することを特徴とするヤマイモドレッシングの製造法。

【請求項2】 乾燥又は生のヤマイモに酸性調味料と食塩を添加した後、粥状に粉碎することを特徴とするヤマイモドレッシングの製造法。

【請求項3】 乾燥又は生のヤマイモと乾燥又は生の林檎との混合物に、酸性調味料を添加するか、又は酸性調味料と食塩を添加した後、粥状に粉碎することを特徴とするヤマイモドレッシングの製造法。

## 【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 ヤマイモドレッシング、又はヤマイモに林檎その他の果実、野菜等を加えたドレッシングの製造方法に関する。

【0002】

【従来の技術】 ヤマイモは日本の伝統的な食品であり、古来より医食同源の観点より珍重されてきたが、一般には未だ十分に普及された食品とはいえない。その理由は、生鮮食品という立場から見ると、保水性に乏しいことにある。そこでCA貯蔵、低温所蔵等各種の保存方法の工夫がなされてきたが、しかし、いずれも完全な保存方法ではなかった。更に、その調理加工方法にしても殆ど研究されていないのが現状である。

【0003】 一方、国民の食生活の現状は、食品の第一次機能から第二次機能の時代は終わりを告げ、食品本来が持つ第3次機能であるところの機能性食品時代へ関心が日増しに高くなってきている。更に、農業分野において、化学肥料や農薬等を全く使用しない栽培方法等で安全なヤマイモ等を栽培する技術も確立している。

【0004】 このような背景下、現在までにヤマイモの持つ特性を損なうことなく年間を通じて常時国民の食生活に簡便に利用し得るヤマイモの調理加工技術は殆ど研究されていないのが現状である。また、ヤマイモが有する生理活性特性と林檎が有する生理活性特性の両者を兼ね備え、かつ、簡易に食卓に供する食品の開発が消費者間に望まれている。

【0005】

【発明が解決しようとする課題】 生のヤマイモを搗るか又は粉碎すると、それに内在する酸化酵素により急速に変色褐変してヤマイモ特有の白色及び食味を失われると共に可食可能な状態に保存することができなかった。同様に生林檎もその中に存在する酸化酵素により急速に褐変すると共に食味が著しく低下した。更に、乾燥したヤマイモ乃至林檎についても、同様な現象が発生した。

【0006】 前述のように、生乃至乾燥状態のヤマイモ又は林檎の褐変防止技術と保水性向上技術の開発が可能になれば、ヤマイモや林檎の食品への利用用途を拡大

することができ、更に、機能性食品として国民の食生活に寄与するばかりでなく、医療費抑制の一助になる。そこで、前述の課題を解決すべく、生、又は乾燥したヤマイモ又は林檎を粉碎した後、それに酸性調味料として食酢を加えて混合したが、充分な変色防止及び保存効果を得ることができなかった。

【0007】

【課題を解決するための手段】 本発明は、乾燥又は生のヤマイモ (*Dioscorea japonica* Thunb) に酸性調味料を添加した後、粥状に粉碎するか、又は、乾燥又は生のヤマイモに酸性調味料と食塩を添加した後、粥状に粉碎するか、若しくは、乾燥又は生のヤマイモと乾燥又は生の林檎との混合物に、酸性調味料を添加するか、又は酸性調味料と食塩を添加した後、粥状に粉碎してドレッシングにすることにより、ヤマイモが含有する多糖類（マンニトール、マンナン、サポニン類、澱粉等）、生理活性物質（フィチン酸、タンニン、ジオスチン、グルコプロテイド等）、酵素（ジアスターゼ等）安定化させ、一方、林檎もヤマイモと同様に、林檎中に存在する多糖類（ペクチン類等の食物繊維）、生理活性物質等を安定化させて前述の課題を解決した。

【0008】 本発明におけるヤマイモは、特定品種に限られるものではなく市場に流通する各種のもので良く、生、又は乾燥したヤマイモや林檎を粥状に粉碎する手段も各種のもので良いが食品粉碎機、例えば、ミキサーを用いて粉碎と安定剤の混合を同時に行った。なお、上記粉碎工程において他の野菜類（例えば、トマト、人参）、他の果実等を適宜加えること、及び、適量の調味料や香辛料等を適宜加えることを排除するものではない。

【0009】

【実施例】 以下、実施例について本発明を具体的に説明する。

## 実施例（1）

ヤマイモと林檎の混合割合をヤマイモ100gに対し林檎30gとし、これをミキサーに入れ、これに酸性調味料として食酢（酸度4.6%）を、A区；10ml、B区；80ml、C区；60ml、D区；50ml添加して10分間粉碎処理して粥状にした。これら各試験区の製品（ドレッシング）を5名のパネラーにより色調に関する官能審査を行った。その結果は表1の通りであり、得点数は色調が良いものを大きくし、最高得点を5とした。

【0010】

【表1】

試験区分	食酢添加料	色調
A	100ml	5
B	80ml	3
C	60ml	3
D	50ml	2

ヤマモと林檎の混合割合、及び食酢の添加を実施例

(1)の条件と同じにし、更に食塩をA区；50g、B区；40g、C区；10g、D区；5gずつ添加して実施例(1)に準ずる官能審査を行った。その結果は次の表2の通りであった。

【0012】

【0011】実施例(2)

【表2】

試験区分	食酢添加料	食塩添加量	色調
A	100ml	50g	5
B	80ml	40g	5
C	60ml	10g	2
D	50ml	5g	2

【0013】また、色調5の試験区のものは、食味も低下することがなかった。更に、ヤマモのみに食酢を添加して粉砕したもの、又は、食酢と食塩を添加して粉砕したものについては試験例を示さなかったが、ヤマモと林檎との混合物よりも更に良好な結果が得られた。

【0014】

【発明の効果】本発明は、ヤマモ、又はそれに林檎を

加えたものに、酸性調味料又はそれと食塩を添加し、この状態で粥状に粉砕するので、処理工程が簡単で極めて高能率にヤマモドレッシングを得ることができ、しかも、粥状に粉砕する過程で酸性調味料、又はそれと食塩とを、粉砕対象物に空気が可及的に接触しない状態で添加し得ることとなり、ヤマモ特有の鮮やかな白さ、及び食味を長期間に亘って確実に保持することができる。